FLAVOR COMPOSITION CONTAINING ETHER COMPOUND

Patent number: JP2000080393 Publication date:

Inventor:

2000-03-21

AZUMA MOTOO: ITO NOBUHIKO: HASEBE AKIO

Applicant: SODA AROMATIC

Classification

- International: A23K1/16: A23L1/226: C11B9/00: A23K1/16:

A23L1/226; C11B9/00; (IPC1-7): C11B9/00: A23K1/16:

A23L1/226: A61K7/46

- european:

Application number: JP19980250773 19980904 Priority number(s): .IP19980250773 19980904

Report a data error here

Abstract of JP2000080393

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a composition having a persistent aroma of a floral flavor and a green herbal flavor by incorporating a specified ether compound into the composition. SOLUTION: An ether compound represented by the formula (wherein (n) is 1 or 2; R1 is CH3, C2H5 or C3H7; and R2 is CH3 or C2H5) is incorporated into the composition. The ether compound is useful for flavor compositions used in foodstuffs, products for the care of the oral cavity, tobaccos, drinks, refreshments or the like and animal feeding stuffs. The ether compound can impart both a distinctive floral sweetness and a green herb-like cooling sensation at the same time by adding an appropriate amount of the ether compound to a mixture of different flavor compositions to be added to foodstuffs or the like. The ether compound can be synthesized by reacting, for example, phenethyl alcohols or phenols with a haloalkyl, preferably in the presence of a phase transfer catalyst, in a two-phase system of an aqueous phase containing a base and a water-insoluble organic solvent phase.

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

(19)日本国特許庁 (JP) (12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号 特開2000-80393 (P2000-80393A)

(43)公開日 平成12年3月21日(2000.3.21)

(51) Int.Cl.7		識別記号	FΙ			テーマコート*(参考)
C11B	9/00		C11B	9/00	A	2B150
A 2 3 K	1/16		A 2 3 K	1/16		4B047
A 2 3 L	1/226		A 2 3 L	1/226	F	4H059
A 6 1 K	7/46	3 3 1	A 6 1 K	7/46	3 3 1	

審査請求 未請求 請求項の数5 OL (全 5 頁)

(21)出職番号	特願平10-250773	(71)出顧人	000201733 曾田香料株式会社	
(22)出順日	平成10年9月4日(1998.9.4)	東京都中央区日本橋本町4丁目15番9号		
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	(72)発明者		
			千葉某野田市船形1573-4	曾田香料株式
			会社野田支社内	
		(72)発明者	伊藤 信彦	
			千葉県野田市船形1573-4	曾田香料株式
			会社野田支社内	
		(74)代理人	100091384	
			弁理士 伴 俊光	

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 エーテル化合物を含有するフレーバー組成物

(57)【要約】

【課題】フローラル調並びにグリーン調の持続性のある 香気を有し、食品類等の添加物として好適なエーテル化 合物を含有するフレーバー組成物を提供する。このフレ 一バー組成物は、特に食品類、口腔用品類、嗜好品類、 動物飼料類等に好適である。

【解決手段】下記式(1)

【化1】

(式中、nは1または2を表し、R1 はメチル基、エチ ル基またはプロピル基を表し、R。はメチル基またはエ チル基を表す。) で示されるエーテル化合物を含有する フレーバー組成物で、食品類や飼料類等に配合され使用 される。

【特許請求の範囲】 【請求項1】 下記式(1) [4:1] (CH.) . OR: · · · (I)

(式中、nは1または2を表し、R, はメチル基、エチ ル基またはプロピル基を表し、R。はメチル基またはエ チル基を表す。) で示されるエーテル化合物を含有する ことを特徴とするフレーバー組成物。

【請求項2】 前記エーテル化合物を含有する食品用フ レーバー組成物。

【請求項3】 前記エーテル化合物を含有する嗜好品用 フレーバー組成物。

【請求項4】 前記エーテル化合物を含有する口腔品用 フレーバー組成物。

【請求項5】 前記エーテル化合物を含有する飼料用フ レーバー組成物。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【発明の属する技術分野】本発明は、フローラル調並び にグリーン調の持続性のある香気を有し、食品類、口腔 用品類、嗜好品類、飼料類添加物等に好適なエーテル化 合物を含有するフレーバー組成物に関するものであり、 詳しくは 下記式(1)

[0002]

【化2】

(式中、nは1または2を表し、R, はメチル基、エチ ル基またはプロビル基を表し、R2はメチル基またはエ チル基を表す。) で示されるエーテル化合物を含有する フレーバー組成物に関するものである。

[00003]

【従来の技術】上記式(1)で表されるエーテル化合物 の一つである、4-メトキシフェネチルメチルエーテル が、地中海沿岸地方および西南アジア原産のムスカリ・ アルメニアクム (Muscari armeniacum Leichtl. ex Ba k.)から発見された。そして、その後の研究により、 上記式(I)で示される化合物が フローラルないしグ リーン調の香気を有し、これを化粧用基剤や化粧用洗剤 類基剤、あるいは洗濯用洗剤類、防臭洗剤類、室内芳香 剤などに適当量加えることにより、ユニークな香気香味 を賦与できることが既に報告されている(特開平7-2 91883号公報).

【0004】また一般に、香料として使用され得る化合 物は、曙好品の多様化に合わせてその数を飛躍的に増大 させ、今や3000種類とも5000種類とも言われて いる。このような多様化に合わせて、有機合成化学の分 野でも、香料として使用され得る化合物の探索が盛んに 行なわれており、特に、ここにきて現代の香料に求めら れる様々なニーズに対応するキャラクターを賦与する新 しい香料組成物が切に望まれている。

[0005]

【発明が解決しようとする課題】本発明者等は、上記の 現状を鑑みて鋭意研究を行なった結果、上記式(1)で 示されるエーテル化合物が、特に食品類や口腔用品類、 嗜好品類、さらには飼料類に使用される既知の香料に、 独特なハーブライクな甘さと、クールなグリーン感を同 時に賦与する化合物として有効であることを見出し、本 発明に至った。

【0006】本発明の目的は、フローラル調並びにグリ ーン調の持続性のある香気を有し、食品類、口腔用品 類 嗜好品類 さらには動物飼料類等の添加物等に好適 なエーテル化合物を含有するフレーバー組成物を提供す ることにある。

[0007]

【課題を解決するための手段】本発明のフレーバー組成 物は、下記式(1)

[0008]

【化3】

(式中、nは1または2を表し、R, はメチル基、エチ ル基またはプロビル基を表し、R。はメチル基またはエ チル基を表す。) で示されるエーテル化合物を含有する ことを特徴とするフレーバー組成物であり、このエーテ ル化合物は、フローラル調並びにグリーン調の持続性の ある香気を有し、好適には食品類、口腔用品類、噴好品 類や動物飼料類に配合して用いられる。

[0009] 【発明の実施の影態】本発明で用いられる。式(1)

[0010] 【化4】

> (CH.) .OR. . . . (1)

(式中、nは1または2を表し、R, はメチル基、エチ ル基またはプロビル基を表し、R。はメチル基またはエ チル基を表す。) で示されるエーテル化合物は、4-メ トキシベンジルアルコールや4-ヒドロキシベンジルア ルコールや4-メトキシフェネチルアルコールや4-ヒ ドロキシフェネチルアルコール等の市販の化合物を用 い、単品として合成することができる。

【0011】合成法の一例を挙げると、フェネチルアル コール類またはフェノール類を、ハロゲン化アルキルと 反応させることにより合成することができる。この反応 は、好適には相間移動触媒の存在下に、塩基を含む水性 相と水不溶性有機溶媒相の二相系で行なうことができ る。

【0012】本発明で用いられる、式(I)で示される エーテル化合物としては、2-メトキシベンジルメチル エーテル、3-メトキシベンジルメチルエーテル、4-メトキシベンジルメチルエーテル、2-メトキシベンジ ルエチルエーテル、3-メトキシベンジルエチルエーテ ル、4-メトキシベンジルエチルエーテル、2-メトキ シベンジルnープロピルエーテル、3-メトキシベンジ ルn-プロピルエーテル、4-メトキシベンジルn-プ ロビルエーテル、2-メトキシベンジルイソプロピルエ ーテル、3-メトキシベンジルイソプロピルエーテル、 4-メトキシベンジルイソプロピルエーテル、2-エト キシベンジルメチルエーテル、3-エトキシベンジルメ チルエーテル、4-エトキシベンジルメチルエーテル、 2-エトキシベンジルエチルエーテル、3-エトキシベ ンジルエチルエーテル、4-エトキシベンジルエチルエ ーテル、2-エトキシベンジル n-プロピルエーテル、 3-エトキシベンジルn-プロピルエーテル、4-エト キシベンジルn-プロピルエーテル、2-エトキシベン ジルイソプロピルエーテル、3-エトキシベンジルイソ プロピルエーテル、4-エトキシベンジルイソプロピル エーテル、2-メトキシフェネチルメチルエーテル、3 -メトキシフェネチルメチルエーテル、4-メトキシフ ェネチルメチルエーテル、2-メトキシフェネチルエチ ルエーテル、3-メトキシフェネチルエチルエーテル 4-メトキシフェネチルエチルエーテル、2-メトキシ フェネチルロープロピルエーテル、3-メトキシフェネ チルnープロピルエーテル、4-メトキシフェネチルn -プロピルエーテル、2-メトキシフェネチルイソプロ ピルエーテル、3-メトキシフェネチルイソプロピルエ ーテル、4-メトキシフェネチルイソプロピルエーテ ル、2-エトキシフェネチルメチルエーテル、3-エト キシフェネチルメチルエーテル、4-エトキシフェネチ ルメチルエーテル、2-エトキシフェネチルエチルエー テル、3-エトキシフェネチルエチルエーテル、4-エ トキシフェネチルエチルエーテル 2-エトキシフェネ

チルロープロビルエーテル、3-エトキシフェネチルロープロビルエーテル、4-エトキシフェネチルロープロビルエーテル、2-エトキシフェネチルイソプロビルエーテル、3-エトキシフェネチルイソプロビルエーテル、4-エトキシフェネチルイソプロビルエーテルがある。

【0013】このエーテル化合物は、独特なハーブライ クな甘さと、クールなグリーン感を合わせも一番気特性 を有するものであり、更に詳細には、儘かにスペアミント様、もしくは甘酸っぱいフルーティノート、洋梨的ま たはアップル・バイナップル様フルーティ・グリーンノ ート、ヒヤシンスやイランイランやローズを想起される ようなフレッシュなグリーンノート、ましなは死こ又様か つフルーティ・フローラルノート、もしくは磯の香りを 想起させるバイオレット様フローラルノート、もしくは 生の人参を想起させるようなリーフィなナチュラルノートなどの衝象特性を有する。

【0014】かかるエーテル化合物は、特に食品類の香料素材として有用であり、これを配合して食品用のフレバー組成物とすることができる他、他の香料素材等に配合してフレーバー組成物として用いることができる。【0015】本発明のエーテル化合物は、例えば、強投、微炭酸をおび無炭酸を同わず、清涼飲料類、果実飲料類、果実飲料類、果実飲料類、果実飲料類、手工一、ココア、緑茶の加き嗜好品品類、保健食品類、調味料類、その他食品添加物、歯密き、洗口剤等の口腔用組成物、たばこ等の嗜好品、動物解料などに配合含有せしか、使れた官能特性を有する製品でするととができる。

【0016】本発明のエーデル化合物をフレーバー組成 物の製造に使用する場合、その配合量は通常の、1-3 の重量部の範囲で選択されるが、窓図する省能効果によってはこの範囲外でも使用し得る。本発明のエーデル化 合物を配合すべきフレーバー組成物は、特に限定され ず、上記用法等に通常使用されている調合香料組成物等 適宜のものを用いることができる。

[0017]

【実施例】以下、実施例により本発明を更に詳細に説明 するが、本発明はこれらに限定されるものではない。

【0018】(実施例1) <u>ミントフレーバータイプの</u> 調合組成物

[0019]

	重量部
α ーピネン	5
β - ピネン	15
1 -リモネン	10
β −カリオフィレン	20

1、8-シネオール	10
1-メントール	280
1ーメントン	120
3-オクタノール	10
1-メンチル アセテート	30
アニス油	20
ウィンターグリーン油	10
ユーカリ油	45
コリアンダー油	5
ペパーミント油	400
	980

ト記の混合物に20重量部の4-メトキシフェネチルメ チルエーテルを加え、新規調合組成物を得た。4-メト キシフェネチルメチルエーテルを加えることにより、新 たにボディー感、甘い膨らみを賦与することができた。

の調合組成物

グレープフレーバータイプの調合組成物として次の各成

分を混合した。 [0021]

【0020】(実施例2) グレープフレーバータイプ

	重量部
2-ヘキサン	1
エチルマルトール	8
シトロネリル アセテート	2
1-フェニルエチル アセテート	5
エチル プロピオネート	38
エチル ブチレート	4
2-フェニルエチル ブチレート	2
エチル イソバレレート	5
エチル ヘプタノエート	2
エチル アセトアセテート	4
メチル アンスラニレート	32
シスー3ーヘキセノール	2
ゲラニオール	2
レモン油	1
プロピレングリコール	890

上記混合物に4-メトキシフェネチルメチルエーテルを 2重量部加え、新規調合組成物を得た。4-メトキシフ r ネチルメチルエーテルを添加することによりブドウ里 皮の内側に感じる渋様ナチュラル感を賦与することがで きた。

【0022】(実施例3) バニラフレーバータイプの 調合組成物

バニラフレーバー調合組成物として次の各成分を混合し た。

施量重 ワニリン 10 エチル ワニリン 50 エチル ラクテート 10 エチル アセトアセテート 7 エチル シンナメート 2 エチル ミリステート 8 ァーノナラクトン 1 ァーデカラクトン 1 **δーデカラクトン** 1 8

2

[0023]

998

ヘリオトロピン オイゲノール

バニラオレオレジン	1 1
バニラエキストラクト	880
	0.0.1

上記混合物に4-メトキシフェネチルメチルエーテルを 9重量部加え、新規則合組成物を得た、4-メトキシフェネチルメチルエーテルを添加することによりタヒチバニラタイプに近い菓子調の膨らみを賦与することができた。

[0024]

【発明の効果】本発明によれば、前述の式(I)で示されるエーテル化合物を食品類等に添加する各種香料組成物

の混合物に適当量加えることにより、独特なハーブライ クな甘さと、クールなグリーン感を同時に属与すること ができる。また、このエーテル化合物を配合合有セしめ た食品類や飼料類等は、独特なハーブライクな甘さと、 クールなグリーン感を合わせもつ香気特性を附加され、 各製品ごとにこれまでに軽強のない差別化させた香気を 示す。

フロントページの続き

(72)発明者 長谷部 昭雄 千葉県野田市船形1573-4 曽田香料株式 会社野田支社内 ドターム(参考) 2B150 AB04 AB20 DA11 4B047 LB09 LC05 4H059 BA16 BB14 BB45 BC10 DA09 EA35